



Variantes sur la patate au four

1. Pommes de terre maître d'hôtel (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes de terre
- 100 g de beurre en pommade
- 3 gousses d'ail hachées
- 3 c à s de persil frisé haché
- Sel marin
- Poivre du moulin

Préparation

1. Lavez et brossez vos pommes de terre. Essuyez-les et faites-les cuire dans un four préchauffé. Si vous souhaitez déjà gagner du temps, cuisez-les à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
2. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un beau beurre en pommade. Formez un rouleau que vous emballez dans un film alimentaire et gardez au frigo.
3. Au moment de servir, fendez vos pommes de terre cuites en quatre et garnissez d'une tranche de beurre « Maître d'Hôtel ».

2. Pommes de terre paysannes (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes de terre
- 4 œufs
- Beurre fondu
- Ciboulette
- Sel marin
- Poivre du moulin



Préparation

1. Faites cuire les œufs mollets. Faites fondre le beurre et hachez la ciboulette.
2. Fendez vos pommes de terre cuites en quatre. Déposez dedans un œuf mollet tiède et versez un peu de beurre fondu. Saupoudrez de ciboulette ciselée et servez.

3. Pommes de terre nordiques (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes de terre
- 2 tranches de saumon fumé doux
- 4 c à s de crème aigre
- Aneth frais haché
- Sel marin
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Fendez vos pommes de terre cuites en quatre et garnissez-les de lanières de saumon fumé, de crème assaisonnée, de sel et de poivre du moulin.
2. Saupoudrez d'aneth haché.

4. Pommes de terre ardennaises (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes de terre
- 1 cœur de laitue
- 100 g de lardons fumés
- 1 branche de romarin
- 4 feuilles de sauge
- Vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive
- Sel marin
- Poivre du moulin



Préparation

1. Faites fondre les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Déglacez ensuite avec un filet de vinaigre. Ajoutez un peu de sauge et de romarin ciselé suivant votre goût.
2. Versez la préparation sur les pommes de terre fendues en quatre et servez avec un cœur de laitue et une vinaigrette.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_variannes-sur-la-patate-au-four?id=8135133&emissionId=5931